SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 6161.3:2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku-
Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Hak cipta dilindungi undang-undang. Dilarang menyalin atau menggandakan sebagian atau seluruh isi dokumen ini dengan cara dan dalam bentuk apapun dan dilarang mendistribusikan dokumen ini baik secara elektronik maupun tercetak tanpa izin tertulis dari BSN

BSN
Gd. Manggala Wanabakti
Blok IV, Lt. 3,4,7,10.
Telp. +6221-5747043
Fax. +6221-5747045
Email: dokinfo@bsn.go.id
www.bsn.go.id

Diterbitkan di Jakarta

Daftar isi

Daftar isi i
Prakata ii
1 Ruang lingkup 1
2 Acuan normatif 1
3 Istilah dan definisi 1
4 Bahan 1
5 Peralatan 1
6 Penanganan dan pengolahan 2
7 Pengemasan 5
8 Syarat pelabelan 6
Lampiran A (informatif) Alir proses fillet ikan ekor kuning beku 7
Bibliografi 8

Gambar A.1 - Alir proses *fillet* ikan ekor kuning beku 7

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas *fillet* ikan ekor kuning beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi SNI 01-6161.2-1999, *Penanganan dan pengolahan fillet ikan ekor kuning beku.*

SNI ini terdiri dari 3 (tiga) bagian yang tidak terpisahkan yaitu :
- Bagian 1: Spesifikasi;
- Bagian 2: Persyaratan bahan baku;
- Bagian 3: Penanganan dan pengolahan.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan, yang telah dirumuskan melalui rapat teknis, dan rapat konsensus pada tanggal 4 November 2009 di Bogor. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang No.7 tahun 1996 tentang Pangan.
2. Undang-Undang No.8 tahun 1999 tentang Perlindungan Konsumen.
3. Undang-Undang No.31 tahun 2004 tentang Perikanan dan amandemen Undang-undang No 45 tahun 2009.
4. Peraturan Pemerintah No.69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
5. Peraturan Pemerintah No. 82 tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air.
6. Peraturan Pemerintah No.28 tahun 2004, Keamanan Mutu dan Gizi Pangan
7. Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan No. PERMEN 01/MEN/2007 tentang Pengendalian Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan
8. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
9. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan Pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.

Standar ini telah melalui proses jajak pendapat pada tanggal 22 Maret 2010 sampai dengan 22 Mei 2010 dengan hasil akhir RASNI.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

Fillet ikan ekor kuning (*Caesio erythrogaster*) beku - Bagian 3: Penanganan dan pengolahan

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan penanganan dan pengolahan *fillet* ikan ekor kuning beku.

2 Acuan normatif

SNI 01-4872.1-2006, *Es untuk penanganan ikan - Bagian 1: Spesifikasi.*

SNI 6161.2:2011, *Fillet ikan ekor kuning beku - Bagian 2: Persyaratan bahan baku.*

3 Istilah dan definisi

3.1
potensi bahaya
potensi kemungkinan terjadinya bahaya di dalam suatu proses atau pengolahan produk yang meliputi 2 aspek yaitu bahaya yang akan mengakibatkan gangguan terhadap keamanan pangan (*food safety*) dan mutu produk/keutuhan pengolahan (*wholesomeness*)

4 Bahan

4.1 Bahan baku

Bahan baku *fillet* ikan ekor kuning beku sesuai SNI 6161.2:2011.

4.2 Bahan penolong

4.2.1 Air

Air yang dipakai sebagai bahan penolong untuk kegiatan di unit pengolahan memenuhi persyaratan kualitas air minum sesuai dengan ketentuan tentang syarat untuk pengawasan kualitas air minum.

4.2.2 Es

Es yang digunakan sesuai SNI 01-4872.1-2006. Dalam pengunaannya es ditangani dan disimpan ditempat yang bersih agar terhindar dari kontaminasi.

5 Peralatan

5.1 Jenis peralatan

a) alat pengemas;
b) alat pembeku;
c) bak penampung;
d) gunting;
e) meja proses;

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

f) *metal detector*;
g) pan pembeku;
h) pisau;
i) timbangan;
j) wadah.

5.2 Persyaratan peralatan

Semua peralatan yang digunakan dalam penanganan dan pengolahan *fillet* ikan ekor kuning mempunyai permukaan halus dan rata, tidak mudah lepas, tidak berkarat, tidak merupakan sumber cemaran mikroba, tidak retak, tidak menyerap air, dirancang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan mudah dibersihkan. Semua peralatan harus dalam keadaan bersih sebelum, selama dan sesudah digunakan.

6 Penanganan dan pengolahan

6.1 Penerimaan

6.1.1 Kemasan

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan dan kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan kemasan yang sesuai spesifikasi kemasan untuk pangan.
c) Petunjuk: kemasan yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait keamanan pangan, dan terlindung dari sumber kontaminasi kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.2 Label

a) Potensi bahaya: *non food grade* karena tidak ada bukti untuk digunakan pada pangan; kotor karena kesalahan penanganan.
b) Tujuan: mendapatkan label yang sesuai spesifikasi label untuk pangan.
c) Petunjuk: label yang diterima di unit pengolahan diverifikasi terkait peruntukan produknya, kemudian disimpan pada gudang penyimpanan yang saniter.

6.1.3 Bahan baku segar

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku diuji secara sensori kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat bahan baku 0 °C - 5 °C. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.1.4 Bahan baku beku

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: memperoleh bahan baku yang memenuhi persyaratan mutu dan bebas dari kontaminasi bakteri patogen.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: bahan baku diuji secara sensori kemudian ditangani secara cepat, cermat dan saniter dengan suhu pusat produk -18 °C atau lebih rendah. Bahan baku diidentifikasi dan diberi kode untuk kemudahan dalam penelusuran (*traceability*) dan diperlukan sampai produk akhir.

6.2 Penimbangan I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan sotong yang sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: bahan baku ditimbang satu per satu untuk mengetahui berat per produk dan secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C..

6.3 Pelelehan (untuk bahan baku beku)

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena proses pelelehan yang tidak tepat.
b) Tujuan: mendapatkan ikan ekor kuning segar dengan mutu baik.
c) Petunjuk: ikan ekor kuning beku dimasukkan dalam plastik dan direndam dengan air mengalir dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.4 Sortasi I

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku *fillet* ikan ekor kuning yang sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: bahan baku dipisahkan berdasarkan mutu secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.5 Penyiangan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan ikan ekor kuning yang bersih serta mereduksi kontaminasi bakteri patogen.
c) Petunjuk: bahan baku disiangi sesuai dengan spesifikasi sebagai berikut:
 - *Fillet* ikan ekor kuning tanpa kulit disiangi dengan cara membuang isi perut dan kulit,
 - *Fillet* ikan ekor kuning dengan kulit disiangi dengan cara membuang isi perut dan sisik

 proses penyiangan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter, dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C .

6.6 Pencucian I

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.7 Pem*filleta*n

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan *fillet* ikan ekor kuning dengan bentuk sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: ikan di*fillet* secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat 0 °C - 5 °C.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

6.8 Perapihan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan adanya tulang yang tertinggal,bentuk *fillet* yang tidak rapih dan kontaminasi bakteri patogen karena kesalahan penanganan dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan *fillet* ikan ekor kuning yang rapih sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning dirapihkan dengan cara menggunting pinggiran *fillet* dan daging perut yang berwarna gelap,serta membuang tulang yang tertinggal secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap menjaga suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.9 Pencucian II

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu dan kontaminasi bakteri patogen karena kerusakan fisik dan kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan mutu bahan baku yang bersih sesuai spesifikasi bahan baku dan aman untuk dikonsumsi.
c) Petunjuk: bahan baku dicuci dengan menggunakan air dingin mengalir secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C..

6.10 Sortasi II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan bahan baku *fillet* ikan ekor kuning yang sesuai spesifikasi
c) Petunjuk: bahan baku dipisahkan berdasarkan mutu dan ukuran secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.11 Penimbangan II

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan *fillet* ikan ekor kuning yang aman untuk dikonsumsi sesuai spesifikasi.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning ditimbang secara cepat, cermat, dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.12 Penyusunan

a) Potensi bahaya: kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene.
b) Tujuan: mendapatkan produk *fillet* ikan ekor kuning yang sesuai dengan spesifikasi.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning disusun satu persatu dalam pan yang telah diberi alas lembaran plastik dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan tetap mempertahankan suhu pusat 0 °C - 5 °C.

6.13 Pembekuan

a) Potensi bahaya: kemuduran mutu karena pembekuan yang tidak sempurna.
b) Tujuan: mendapatkan mutu *fillet* ikan ekor kuning beku yang sesuai dengan spesifikasi
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning dibekukan pada suhu dan waktu yang telah ditentukan untuk mencapai suhu pusat produk maksimal -18 °C.

6.14 Penggelasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena penggelasan tidak sempurna
b) Tujuan: mendapatkan mutu produk yang sesuai dengan spesifikasi *fillet* ikan ekor kuning beku.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning yang telah dibekukan dilepas dari pan, dilapisi dengan air dingin dengan suhu 0 °C - 2 °C kemudian langsung dimasukan ke dalam plastik. Penggelasan dilakukan secara cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C.

6.15 Pengemasan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kerusakan fisik kemasan dan kesalahan label terkait kemanan pangan.
b) Tujuan: untuk mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik kemasan selama penyimpanan dan transportasi.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning beku dikemas dalam plastik dan dimasukkan dalam master karton sesuai dengan label, dilakukan dengan cepat, cermat dan saniter dengan mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C.

6.16 Pendeteksian logam

a) Potensi bahaya: produk tidak aman dikonsumsi karena adanya logam .
b) Tujuan : menjamin produk bebas dari logam dan mendapatkan *fiilet* ikan ekor kuning beku yang aman dikonsumsi.
c) Petunjuk : *fiilet* ikan ekor kuning beku dideteksi dengan *metal detector*.

6.17 Penyimpanan

a) Potensi bahaya: suhu pusat produk tidak mencapai – 18 °C karena kesalahan pengaturan suhu penyimpanan.
b) Tujuan: melindungi produk dari kerusakan fisik selama penyimpanan dan mendapatkan produk yang aman dikonsumsi.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning beku disimpan dalam gudang beku *(cold storage)* dengan suhu maksimal (-20 ± 1) °C. Penataan produk dalam gudang beku diatur sedemikian rupa sehingga memungkinkan sirkulasi udara dapat merata dan memudahkan pembongkaran dengan sistem FIFO (*first in first out*).

6.18 Pemuatan

a) Potensi bahaya: kemunduran mutu karena kesalahan penanganan dan kontaminasi bakteri patogen karena kurangnya sanitasi dan higiene serta suhu tidak sesuai spesifikasi.
b) Tujuan: mendapatkan produk yang aman dikonsumsi dan melindungi produk dari kerusakan fisik selama pemuatan.
c) Petunjuk: *fillet* ikan ekor kuning beku dimuat dalam alat transportasi yang dapat mempertahankan suhu pusat maksimal -18 °C dan terlindung dari penyebab yang dapat merusak mutu produk.

7 Pengemasan

7.1 Bahan kemasan

Bahan kemasan untuk *fillet* ikan ekor kuning beku bersih, tidak mencemari produk yang dikemas, terbuat dari bahan yang baik dan memenuhi persyaratan bagi produk ikan beku.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

7.2 Teknik pengemasan

Produk akhir dikemas dengan cepat, cermat secara saniter dan higienis. Pengemasan harus dilakukan dalam kondisi yang dapat mencegah terjadinya kontaminasi dari luar terhadap produk.

8 Syarat pelabelan

Setiap kemasan produk *fillet* ikan ekor kuning beku yang akan diperdagangkan agar diberi label dengan benar dan mudah dibaca, mencantumkan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

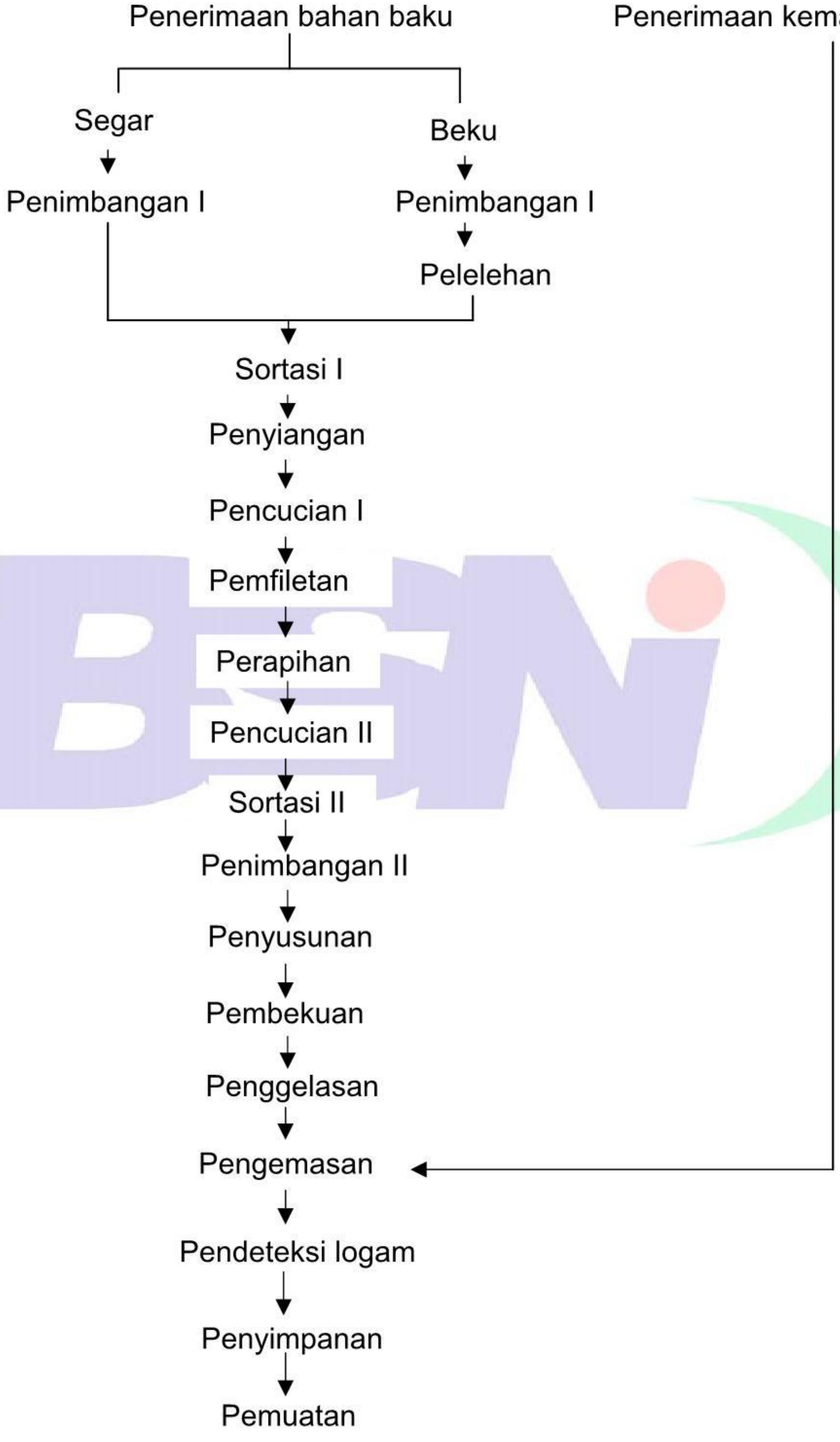
a) nama produk;
b) berat bersih atau isi bersih;
c) daftar bahan yang digunakan;
d) nama dan alamat pihak yang memproduksi atau memasukkan pangan ke dalam wilayah Indonesia;
e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
f) tanggal, bulan dan tahun kedaluwarsa.

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

Lampiran A
(informatif)

Alir proses fillet ikan ekor kuning beku



Gambar A.1 - Alir proses *fillet* ikan ekor kuning beku

Bibliografi

SK Menkes No. 907/Menkes/SK/VII/2002 tentang *Syarat-syarat untuk Pengawasan Kualitas Air Minum.*

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

“Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

© BSN 2011

"Hak Cipta Badan Standardisasi Nasional, copy standar ini dibuat untuk penayangan di website Akses SNI dan tidak untuk dikomersilkan"

BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3,4,7,10
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id

© BSN 2011